

® BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



(5) Int. CI.⁶: A 23 G 3/00



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

② Aktenzeichen:

2 Anmeldetag:

(1) Eintragungstag:

Bekanntmachung im Patentblatt:

298 14 038.1

6. 8.98 17.12.98

4. 2.99

③ Inhaber:

Emotion Werbe- und Marketingagentur GmbH, 40227 Düsseldorf, DE

(4) Vertreter:

W. Eikel und Kollegen, 32760 Detmold

(9) Gelatineartikel



E 10231 Gbm

Designer Food P & S GmbH, Linienstr. 70, 40227 Düsseldorf

Gelatineartikel

10

15

Beschreibung:

Die vorliegende Erfindung betrifft Gelatineartikel, die insbesondere Glukose, Saccharose, Wasser und Gelatine enthalten, die durch Aromastoffe besondere Geschmacksrichtungen erhalten und die für den menschlichen Verzehr gedacht sind.

Derartige Gelatineartikel, z. B. Gummibärchen, sind in 20 verschiedensten Geschmacksvarianten bekannt, z. B. mit Waldmeister- oder Himbeergeschmack.

Hervorgerufen werden die Geschmacksnuancen durch künstliche, natürliche oder naturidentische Aromastoffe.

25

Künstliche, häufig auch naturidentische Aromastoffe, werden durch die Verbaucher jedoch zunehmend abgelehnt. Jedoch ist die Wirkung natürlicher Aromen sehr beschränkt und aufwendig hinsichtlich ihrer Extrahierung und teuer.

30

Ein Gelatineartikel, der neben Glukose, Saccharose, Wasser, Gelatine, Säuerungsmittel, Aromastoffen und Farbstoffe, einen Anteil an Hanfsamenextrakt und/oder Hanfsamenöl enthält, weist ein einzigartiges Aroma gegenüber bekannten

35 Gelatineartikeln auf.

> Darüber hinaus weist Hanf eine gesundheitsfördernde Wirkung auf. Insbesondere dann, wenn die verwendeten Hanfextrakte THC

frei sind. Dies wird regelmäßig durch das schälen des

Hanfeamone hai dar Haretallung dar in Rada etanonden frel sind. Dies wird regelmäßig durch das schälen des

Krel sind. Dies wird regelmäßig der in Rede stehenden

Kanfsamens bei der Herstellung der in Rede stehenden

Kanfsamens bei der Hanfsamenste und Inder Hanfsamensaytrakte und Inder Hanfsamensaytrakte Hanrsamens pel der Herstellung der in Rede stehendt Hanrsamens pel der Herstellung der Hanrsamenble erreicht. Damit stellt die Erfindung einen Gelatineartikel zur von er von e Damit stellt die Erfindung einen Gelatineartikel zur
Verfügung, der durch seine regenerierende und hei
Wirkung ernährungsnysiologisch wertvoll ist. Verfügung, der durch seine regenerierende und bei werfügung, der durch seine regenerierende und bei werfügung, der durch seine des Werfermassen wirkung ernährungspysiologisch wertwoll ist. Bevorzugte Ausführungsformen sind in den Unteransprüchen Werthouse working des Hanfaromas.

Gleichzeitiger Nutzung des Hanfaromas. Regelmäßig werden nach der Erfindung glukose mit 15saccharose mit 20-30 %Gew.

Regelmäßig werden saccharose mit 20-30 %Gew. Regelmäßig werden nach der Erfindung Glukose mit einem Anteil

Regelmäßig werden saccharose mit 20-30 %Gew. Säuerungsmittel mit 1-2

von 40-50 Gelatine mit 3,5-5 %Gew. Säuerungsmittel mit 2-2

von 28 %Gew. Von 40-50 % Gew. | Saccharose mit 20-30 % Gew. | Wasser mit 1-2 sauerungsmittel mit 1-2 sauerungsmittel mit 3,5-5 % Gew. | Sauerungsmittel mit 3,5-5 % Gew. | Farbstoffe mit wenicer als 0,5 % Gew. | Aromastoffe mit wenicer als 0,5 % Gew. | Aro 28 %GeW. Gelatine mit 3,5-5 %GeW. O.5 %GeW. Farbstoffe mit weniger als 0.5 %GeW. Hanfsamenextrakt oder wid einem Anteil Hanfsamenextrakt und einem Anteil Hanfsamenextrakt. ຸ 5 *Gew. Aromastoffe mit weniger als 0,5 *Gew. Farbstoffe mit weniger als 0,5 *Gew. Farbstoffe mit weniger als 0,5 *Gew. Hanfsamenextrakt oder und einem Anteil Hanfsameneil für den Gelatineartikel verwendet.

Weniger als 0,1 *Gew. Gelatineartikel verwendet.

Hanfsameneil für den Gelatineartikel verwendet. beschrieben. weniger als vil wew. und einem antell Hanisamer
Hanfsamenol für den Gelatineartikel verwendet. Bevorzugt wird bei einer solchen Zusammensetzung, daß der solchen Zusammensetzung, daß der hanfsamenöles 20 Revorzugt wird bei einer solchen Zusammensetzung, daß der des Hanfsameneiles und/oder hei in kcew insbegondere hei in kcew insbegondere hei in kcew insbegondere hei in kcew insbegondere hei ins Anteil des Hanfsamenextraktes und oder hei 10 % Gew.

Liegt, insbesondere hei 10 % Gew.

Zwischen 7-13 % Gew. In einem bevorzugten Ausführungsbeispiel betragen die Anteile
der Glukose 44.07 %Gew. In einem bevorzugten Ausführungsbeispiel betragen die Ante des Glukose 44,07 %Gew., der Gelatine 4.43 %Gew., des wassers 23 %Gew., der Gelatine 4.43 %Gew. 15 Wassers 23 %GeW. 1.5 %GeW. und des Hanfsamenextraktes und oder Säuerungsmittels %GeW. und des Hanfsamenextraktes farbstoffe 0.05 %GeW. Säuerungsmittels 1,5 %Gew. der Hanfsamenextraktes und/oder des Farbstoffe 0,05 %Gew. Hanfsamenbles 10 %Gew. Hanfsamenbles 10 %Gew. UEF SAUCHURE 44, VI 60EW. 1 UEF SAUCHURE 40,03 & GEW. 1 des Gelatine 4,43 & GEW. 1 APPROPRIED APPRO Hierbei ist insbesondere auch an einen Glukosesirup gedacht.
Hierbei ist insbesondere Traubenzucker. 20 Als gäuerungsmittel wird Wilchsäure, insbesondere Milchsäure
E 270. bevorzugt. Hanfsamenöles 10 %Gew. 25 insbesondere Traubenzucker. 30 E 270, bevorzugt.

35



Für die zusätzlichen Aromastoffe finden weiter bevorzugt naturidentische und/oder natürliche Aromen Verwendung.

Als Farbstoffe haben sich insbesondere Farbstoffe E 102 und/oder E 131 in der Praxis als zweckmäßig erwiesen.

Die Gestalt der erfindungsgemäßen Gelatineartikel ist grundsätzlich von untergeordneter Bedeutung, jedoch haben sich pastillenähnlich geformte Gelatineartikel als äußerst zweckmäßig erwiesen.

Die zugrundeliegenden Formen sind kostengünstig erstellbar und es ergeben sich beim Formen der Gelatineartikel kaum Probleme.

Bevorzugt ist jedoch, daß die in Rede stehenden Gelatineartikel figürlich ausgeformt sind, z. B. als Gummibärchen.

10

15

Deren Entformung, grundsätzlich etwas aufwendiger, wird erleichtert, wenn die Formen gepudert sind und/oder Bienenwachs als Form-/Trennmittel verwendet wird.

Gerade die Gestaltung der Gelatineartikel nach der Erfindung als Gummibärchen oder dergleichen macht diesen Artikel auch für Erwachsene besonders interessant, da der überraschende geschmackliche Effekt den Genießer verblüffen wird.



E 10231 Gbm

Designer Food P & S GmbH, Linienstr. 70, 40227 Düsseldorf

5

Gelatineartikel

10

Schutzansprüche:

enthält.

15	1,.	Gelatineartikel, enthaltent fo	lgende Komponente	
		-Glukose	•	
		-Saccharose		
		-Wasser		
٠		-Gelatine		
20		-Säuerungsmittel		
		-Aromastoffe		
		-Farbstoff und		
		-Hanfsamenextrakt und/oder Hanfsamenöl.		
25	2.	Gelatineartikel nach Anspruch 1, dadurch		
		gekennzeichnet, daß er		
		-Glukosesirup von	40-50 %Gew.,	
		-Saccharose von	20-30 %Gew.,	
		-Wasser von	15-28 %Gew.,	
30		-Gelatine von	3,5-5 %Gew.,	
		-Säuerungsmittel von	1-2 %Gew.,	
		-Aromastoffe von weniger als	0,5 %Gew.,	
	,	-Farbstoffe von weniger als und	0,1 %Gew.	
35		-einen Anteil an Hanfsamenextr Hanfsamenöl	akt und/oder	



- 3. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Anteil des Hanfsamenextraktes und/oder des Hanfsamenöles zwischen 7 und 13 %Gew. liegt.
- 4. Gelatineartikel nach einem oder mehreren vorangehenden Ansprüchen, dadurch gekennzeichnet, daß der Anteil des Hanfsamenextraktes und/oder des Hanfsamenöles 10 %Gew. beträgt.

5. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, gekennzeichnet durch Gewichtsanteile bei

	-Glukose von	44,07	ዩGew.
15	-Saccharose von	26,65	ቆGew.
•	-Wasser von	23,00	åGew .
	-Gelantine von	4,43	%Gew.
	-Säuerungsmittel	1,50	∜Gew.
	-Aromastoffen	0,30	ે કેGew.
20	-Farbstoffen	0,05	%Gew.
	-Hanfsamenextrakt und/oder		
	Hanfsamenöl	10,00	%Gew.

10

- 6. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der
 vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß
 das Säuerungsmittel Milchsäure, insbesondere
 Milchsäure E 270, ist.
- 7. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der
 vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß
 in den Gelatineartikeln naturidentische und/oder
 natürliche Aromen enthalten sind.
- 8. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Gelatineartikel pastillenähnlich geformt ist.



- 9. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Gelatineartikel figürlich geformt ist.
- 10. Gelatineartikel nach einem oder mehreren der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß Bienenwachs als Form-/Trennmittel verwendet wird.